№ 4

Домашние заготовки

ОГУРЧИКИ

ПОМИДОРЧИКИ

Лучшие рецепты консервирования

SHOUT
SHARE
IT

- Огурчики, помидорчики
  - Огурцы в помидорном соку
  - Помидоры «Вкусные»
  - Салат из огурцов
  - Салат из огурцов и моркови
  - Алыча с помидорами и чесноком
  - Капуста с курагой и черносливом
  - Помидоры-долгожители
  - Помидоры с алычой
  - Помидоры с баклажанами
  - Помидоры с яблоками
  - Помидоры со сливами
  - Помидоры в яблочном соку
  - Бурые помидоры
  - Приправа для борща
  - Зеленые помидоры
  - Помидоры «Вкуснейшие»
  - «Огурчики-хрумчики»
  - Огурцы в виноградных листьях
  - Огурцы с водкой
  - Салат из кабачков
  - Помидоры, фаршированные по-болгарски
  - Огурцы с укропом
  - Помидоры «Калашниковские»
  - Помидоры с виноградом
  - Перец с зелеными помидорами
  - «Огурцы — молодцы», или огурчики «Бостон»
  - Салат из огурцов с помидорами
  - Огурцы, маринованные с морковью
  - Помидоры, залитые холодной водой
  - Огурчики в острой аджике
  - Перец с помидорами в томатном соку
  - Помидоры с капустой
  - Помидоры с корицей
  - Помидоры с медом
  - Салат из кабачков с помидорами
  - Салат из огурцов
  - Огурцы в томатном соусе
  - Помидоры с водкой
  - Огурцы с сухой горчицей
  - «Огуречик-огонек»
  - Огурцы с яблоками
  - Помидоры с луком

- Зеленые помидорчики с орешками
- Помидоры «Пальчики оближешь!»
- Маринованные зеленые помидоры
- Маринованные помидоры с яблоками
- Помидоры в растительном масле
- Помидоры в бочке
- Помидоры со свеклой
- Помидоры
- Томатный соус с горчицей
- Помидоры в желе
- Огурцы «Бабушкины»
- Помидоры в овощной заливке
- Помидоры «Новогодние»
- Соус «Бесподобный»
- «Кусачка»
- Салат «В зиму»
- Огурчики «Прелесть»
- Чатни с тыквой
- Соус «Крымский»
- «Паприкаш»
- Помидорный мармелад
- Перец в томатном пюре (лечо)
- Салат из огурцов в собственном соку
- Салат из огурцов
- Огурцы в яблочном соке
- Салат с рисом и помидорами
- Огород в банке
- Салат из помидоров — I
- Салат из помидоров — II
- Квашеные помидоры
- Консервированные помидоры
- Аджика
- Салат из помидоров и огурцов
- Салат из овощей
- Огурцы в томате
- Консервированные помидоры в собственном соку
- Зеленые помидоры
- Огурцы в тыквенно-яблочном соке
- Помидоры «Деликатесные»
- Помидоры с крыжовником
- Кабачки с помидорами
- Помидоры, фаршированные овощами и рисом
- Помидоры быстрого приготовления
- Салат из огурцов с горчицей

- Кабачки (огурцы) «Вкусные»
- Консервированный салат «Столичный»
- Салат из зеленых помидоров
- Помидоры с хвостиками
- Яблоки с помидорами
- Патиссоны, консервированные с чесноком
- «Десертные томаты»
- Огурцы в огурцах
- Помидоры — половинки
- Помидоры с фаршем
- Солянка в банке
- Томаты в соке крыжовника с хреном
- Томаты, маринованные с крыжовником
- Помидоры дольками
- Огурцы (салат из огурцов)
- Консервированные огурцы «Любимый корнишон»
- Помидоры, квашенные в капусте
- Маринованные огурцы «Восторг»
- Закусочные помидоры
- Помидоры со свеклой
- Пестрое соленье
- Помидоры с чесноком
- Огурцы мягкого посола
- Лакомство в банке
- Зеленые помидоры по-армянски
- Помидоры в яблочном соке
- Огурчики «Камышинские»
- Помидоры фаршированные
- «Сказочные»
- Зеленые помидоры «Пикантные»
- Квашеные помидоры с горчицей
- Салат из помидоров
- Помидоры круглый год
- Огурцы «Смородинка»
- Огурцы «Калинка»
- Помидоры бурые чесноковые
- Огурчики «Корейские»
- Зеленый помидор «Наш сад»
- Огурцы пряные со сладким перцем
- Помидоры с крыжовником
- Огурцы в соусе
- Холодный способ засолки огурцов

Огурчики, помидорчики

Огурцы в помидорном соку

2 кг помидоров, 5 кг огурцов, 200 г сахара, 3 ст. л. (с верхом) соли, 200 г растительного масла, 100 мл уксуса, 300 г чеснока.

Помидоры пропустить через мясорубку, довести до кипения. Добавить сахар, кипятить 15 мин, добавить соль, кипятить 15 мин, добавить растительное масло, кипятить 15 мин. Молоденькие огурцы нарезать кружочками, опустить в кипящий маринад, довести до кипения, кипятить 15 мин, добавить измельчённый чеснок и уксус, довести до кипения. Разложить салат по банкам, простерилизовать 15–20 мин, закатать.

Помидоры «Вкусные»

На 3-литровую банку помидоров: 5 лавровых листов, 5 горошин черного перца, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.

Кипятить сироп 5 мин. Затем добавить 100 мл уксуса и как только закипит, налить в банки. Заливать и сливать помидоры 2 раза.

Салат из огурцов

4 кг огурцов порезать вдоль на 4 части и один раз поперек, 2 кг лука нарезать кольцами, 200 г моркови натереть на терке, добавить по 200 г сахара, растительного масла, уксуса, 3 ст. л. соли.

Перемешать, оставить на 3 ч, разложить по подготовленным банкам и стерилизовать 1 ч.

Салат из огурцов и моркови

8 кг огурцов и 1 кг лука нарезать кружочками, 8 больших морковок натереть на крупной терке, добавить 180 г соли, 300 г сахара, 0,5 л кипяченого растительного масла, 3–4 головки толченого чеснока. Вымешать, оставить на 2 ч, разложить по подготовленным банкам. Стерилизовать 1,5 ч.

Алыча с помидорами и чесноком

400 г алычи, по 100 г помидоров, чеснока, 150 мл сока алычи, 20 г соли, 30 г сахара, зелени укропа — по вкусу.

Готовить из алычи, плоды которой начали становиться прозрачными. Наполнить плодами банки, положив между ними твердые красные помидоры и зубки свежего чеснока, а также веточки укропа. Залить соком алычи, в который добавить соль и сахар. Банки закатать и поставить в темное холодное место.

Капуста с курагой и черносливом

2,5 кг капусты, по 200 г моркови, чернослива, кураги, 1 ст. л. семян кориандра, 2–3 лавровых листа.

Рассол: 1 л воды, 15 г соли, 100 г сахара (вместо сахара можно взять мед).

Капусту нарезать крупными кусочками, морковь — кружочками, курагу и чернослив промыть. Залить кипятком и выдержать до остывания. Выложить слоями, не утрамбовывая, в банку, залить кипящим рассолом. Закатать и укутать.

Помидоры-долгожители

На 9 литровых банок — помидоры сорта сливки, зелень петрушки, лук и растительное масло.

Рассол: 3 л воды, 3 ст. л. соли, 7 ст. л. сахара, 1 ст. уксуса.

Воду вскипятить с солью и сахаром, после добавить уксус. Помидоры разрезать пополам и разложить по банкам. На дно выложить петрушку и нарезанный кольцами лук.

В каждую банку влить по 1 ст. л. растительного масла, залить рассолом и стерилизовать 15 мин. Закатать.

Помидоры с алычой

Да ***3-литровую банку — 1,8*** **кг** ***помидоров, 300 г мелкой желтой кислой алычи, 1 веточка сельдерея, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, 3 горошины душистого перца.***

Помидоры сложить в стерилизованную банку. Залить кипятком, дать постоять 10 мин. Воду слить.

Опять залить помидоры кипящей водой на 10 мин. Слить воду в кастрюлю, добавить еще 2/3 ст. воды, 2 ст. л. соли и 3 ст. л. сахара. Закипятить, залить помидоры, закатать и перевернуть вверх дном. Уксус добавлять не нужно, кислоту помидорам придаст алыча. Помидоры, приготовленные по этому рецепту, имеют неповторимый вкус и аромат.

Помидоры с баклажанами

На 3-литровую банку — 1 кг помидоров, 1 кг баклажанов, 3 лавровых листа, 3 зубка чеснока, 10 горошин черного перца, 2 горошины душистого, веточка сельдерея и лист хрена.

Заливка: 1 л воды, 1,5 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 100 мл 9 %-го уксуса.

Баклажаны очистить от кожуры и нарезать «пенечками» толщиной 4–5 см. Залить кипятком и дать постоять 10–15 мин. Воду слить, «пенечки» слегка отжать. Сложить баклажаны и помидоры в банку в шахматном порядке. Залить кипятком на 10–15 мин. Воду слить, второй раз залить заливкой. Закатать и перевернуть банки вверх дном до остывания.

Помидоры с яблоками

Разложить помидоры со сладким перцем и яблоками по банкам. Залить кипятком и дать постоять 10 мин.

Маринад: на 3-литровую банку -3 ст. л. соли, по 2 ст. л. сахара и уксуса, чеснок, перец горошком, лавровый лист.

Закатать, когда закипит во второй раз.

Алеся Юринцева, с. Червоный Чабан, Херсонская обл.

Помидоры со сливами

На 3-литровую банку — 1,5 кг помидоров (сливок), 0,5 кг больших синих слив.

На дно банки: 1 листок сельдерея, пол-листа хрена, зонтик укропа, по 5 горошин черного и душистого перца, 0,5 тонко нарезанной луковицы, 3 зубка чеснока.

Маринад: 1 л воды, 1,5 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 100 мл уксуса.

Выложить в банку вперемежку помидоры со сливами. Два раза заливать кипятком на 5 мин, 3-й раз — маринадом.

Вкус этих помидоров необыкновенный. Сливы очень вкусны с мясом. Маринад получается красным и слегка тягучим от слив, тоже очень вкусный.

Помидоры в яблочном соку

В банки сложить помидоры, предварительно наколов их возле плодоножки деревянной зубочисткой. 2 раза залить кипятком, с интервалом в 10–15 мин, затем — заливкой (на 3-литровую банку идет немного больше 1 л заливки).

Заливка: в яблочный сок добавить соль и довести до кипения (на 1 л сока — 1 ст. л. соли с верхом).

Закатать. Специй добавлять никаких не нужно — их заменит яблочный сок.

Бурые помидоры

Рассол: па 5 л воды — 2 ст. сахара, 2 ст. уксуса, 1 ст. соли.

Помытые помидоры нашпиговать кусочками красного болгарского перца и чесноком, разложить по банкам. Кипящим рассолом залить помидоры, дать постоять 20 мин. Рассол слить, закипятить и. залить вторично. Банки закатать, перевернуть и укутать.

Приправа для борща

8 кг сладкого перца, 2 кг моркови, 2,5 кг свеклы, 1 кг лука, 8 кг помидоров.

Морковь и свеклу натереть на терке и обжарить все по отдельности в растительном масле. Помидоры пропустить через мясорубку. Закипятить, добавить обжаренные морковь и свеклу, мелко нарезанный лук, через 10 мин — перец, нарезанный соломкой. Все тушить, постоянно помешивая. Затем, почти в конце тушения, добавить 1 ст. уксуса, соль и сахар по вкусу. Тушить до готовности. Разложить по стерилизованным банкам, закатать, укутать.

Зеленые помидоры

На 7 л воды — 1 кг красного перца, 250 г чеснока, 3–4 корня хрена, 1 бут. 9 %-го уксуса, по 250 г соли и сахара, 4–4,5 кг помидоров, зелень сельдерея, петрушки.

Красный перец, чеснок и хрен, листья сельдерея пропустить через мясорубку. Все кинуть в воду и кипятить 40 мин, залить помидоры, заранее разложив их по трехлитровым банкам, положить в каждую банку по 3 таблетки аспирина и закатать.

Помидоры «Вкуснейшие»

1 — й вариант

В 3-литровую банку положить 2 зубка чеснока, 1 корень хрена, 0,5 стручка горького перца, 1 лист черной смородины и твердые помидоры. Добавить 1 ст. л. соли (с верхом), по 1 неполной стопке сахара и уксуса, 6 таблеток аспирина и залить холодной водой. Закатать и — в погребок. Перевернуть вверх дном.

2-й вариант

На 3-литровую банку — 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. уксуса, растертые 3 таблетки аспирина.

Залить родниковой водой, накрыть капроновой крышкой и в погреб.

«Огурчики-хрумчики»

Подержать огурцы 1 ч в холодной воде, обрезав кончики с обеих сторон. В 3-литровую банку положить 1 лавровый лист, 2 зубка чеснока, 1 стручок горького перца, эстрагон, базилик, веточку сельдерея, залить кипятком на 10 мин, слить. Затем залить еще раз на 10 мин, слить. На 3-й раз положить в банку на палец неполную стопку соли, полстопки сахара и на палец неполную стопку уксуса, залить кипящей водой. Разболтать, чтобы растаяли сахар и соль и быстро охладить. Закатать.

Огурцы в виноградных листьях

Огурцы обдать кипятком, затем промыть холодной водой. Каждый завернуть в помытый виноградный лист и плотно выложить в банку. Залить 1 раз кипящей водой, через 15 мин воду слить и залить кипящим рассолом (на 1 л воды — 300 мл яблочного сока, по 2 ст. л. соли, сахара). Закатать.

Огурцы с водкой

Огурцы помыть, сложить в бутыль, залить кипятком, укутать на 1 ч, затем воду слить в кастрюлю, перекипятить. Пока вода закипает, в каждую 3-литровую банку всыпать 1 стопку (без верха) соли, положить горький перец, чеснок, хрен, семена укропа, листья вишни и смородины, влить по 1 стопке водки и 9 %-го уксуса. Все залить кипятком. Закатать и укутать до охлаждения. Так можно готовить молоденькие кабачки. Получаются очень вкусные и хрустящие.

Салат из кабачков

На 5 кг кабачков — 0,5 кг моркови, нарезанной соломкой, 0,5 кг лука, нарезанного полукольцами, 0,5 л растительного масла, 200 г сахара, 200 мл уксуса, 3 ст. л. соли, 100 г чеснока.

Обжарить морковку и лук до золотистого цвета, высыпать в кастрюлю, туда предварительно положить нарезанные кабачки, перемешать. Поставить настояться на 1,5 ч под крышкой, потом варить 20 мин. Разложить по стерилизованным банкам. Закатать.

Галина Райкова, г. Мелитополь

Помидоры, фаршированные по-болгарски

6,5 кг помидоров, 600 г репчатого лука, 4 кг моркови, 250 г кореньев пастернака, 130 г корня петрушки, 130 г корня сельдерея, по 50 г зелени укропа, петрушки, сельдерея, 15 г красного острого перца, 10 г черного перца, по 100 г сахара и соли.

4 кг твердых помидоров отобрать для заполнения фаршем. Со стороны плодоножки помидоры надрезать ножом и с помощью чайной ложки выбрать мякоть с семенами. Остальные помидоры нарезать дольками и вместе с выбранной мякотью подогреть в эмалированной кастрюле до кипения. Добавить сахар, соль, перец и варить еще 5 мин, непрерывно помешивая. Соус для заливки готов.

Лук очистить, нарезать полосками шириной 3–4 мм и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Коренья очистить и нарезать кольцами толщиной 3–4 мм или кубиками толщиной 7 мм. Обжарить по отдельности в растительном масле.

Зелень мелко нарезать. Овощи, приготовленные для фарша, вымешать, добавив половину нормы соли, и нафаршировать этой смесью помидоры. Отверстие помидора закрыть его надрезанной частью. Фаршированные помидоры разложить по банкам, залить подогретым до температуры 85–90 ºС соусом и стерилизовать (1-литровые банки — 60 мин) в кипящей воде.

Лилия Пономаренко, г. Киев

Огурцы с укропом

4 кг огурцов, по 250 мл уксуса, растительного масла, по 0,5 ст. сахара, соли, 500 г зелени укропа (можно и больше).

Нарезать огурцы, как на салат, добавить мелко нарезанную зелень укропа, растительное масло, сахар, уксус, соль. Перемешать и пусть постоит 30 мин. Разложить по банкам и стерилизовать 20 мин. Закатать.

Помидоры «Калашниковские»

Рассол: на 10 л холодной воды -300 г соли, 500 г сахара, 0,5 л уксуса.

Помидоры разложить по банкам, залить рассолом. Сверху в каждую 3-литровую банку положить по 3 таблетки аспирина, перетертых в порошок. Накрыть капроновыми крышками.

Такие помидоры очень вкусные.

Помидоры с виноградом

На 3-литровую банку — помидоры, 1 сладкий перец, 1 горький перец, 5 зубков чеснока, 2 лавровых листа, 5 листьев смородины, 4 листка вишни, 10 горошин черного перца, листья хрена, зелень укропа, петрушки, по 1 ст. л. соли, сахара, 1 гроздь винограда.

По стерилизованным банкам разложить все специи, помидоры, виноград, соль, сахар. Залить крутым кипятком на 20 мин. Слить воду, прокипятить ее, снова залить помидоры. После сразу же закатать.

Перец с зелеными помидорами

По 5 кг болгарского перца, зеленых помидоров, 300 г чеснока, 1 кг лука.

Маринад: по 2 ст. уксуса, растительного масла, сахара, 2 ст. л. соли.

Помидоры нарезать дольками и смешать с измельченным чесноком. Подготовленный болгарский перец начинить смесью из помидоров и чеснока. Положить перцы в кастрюлю, пересыпать нарезанным луком, по желанию можно добавить зелень петрушки. Затем сварить маринад и залить им перцы. Кипятить 10–15 мин. Разложить перцы по стерилизованным банкам, залить маринадом и закатать.

«Огурцы — молодцы», или огурчики «Бостон»

1 кг маленьких огурчиков, 3 луковицы, 1 зеленый сладкий перец, 2 красных сладких перца, 250 мл 6 %-го уксуса, 125 г сахара, 2 ст. л. зерен горчицы, 1,2 ст. л. соли.

Тщательно помыть и обсушить огурцы и перец. Очистить лук, из перца вынуть семена, после чего пропустить через мясорубку. Из уксуса, сахара, соли и зерен горчицы приготовить маринад, доведя его до кипения, положить в него измельченные овощи и огурцы. Варить на слабом огне в течение 1 ч.

Горячим разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Салат из огурцов с помидорами

4 кг помидоров и огурцов, 500 г лука, 30 мл уксуса, 30 г соли, 350 г растительного масла, зелень.

Овощи и зелень нарезать, как на салат. Добавить уксус, соль, перемешать. Одну часть растительного масла пережарить. Разложить салат по стерилизованным банкам. В каждую банку влить по 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. обжаренного и 1 ст. л. уксуса. Стерилизовать пол-литровые банки — 20 мин, литровые — 30 мин.

Огурцы, маринованные с морковью

На трехлитровую банку -125 мл уксуса, 3 ст. л, соли, 6 ст. л. сахара, 1,5 л воды, перец, лавровый лист, укроп, чеснок, 1,5–2 морковки, нарезанные кружочками.

Сложить огурцы и специи в банки, залить рассолом и стерилизовать 8—10 мин. Огурцы отменного вкуса, хрустящие.

Помидоры, залитые холодной водой

На трехлитровую банку — 10 горошин черного перца, 4–5 лавровых листов, 4 горошины душистого перца, 4 бутона гвоздики.

Выложить помидоры, сверху засыпать 1 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, залить 3 ст. л. уксуса и холодной водой (на 2 пальца ниже горлышка банки). Поставить банки стерилизовать. Как только вода поднимется, банки вынуть, закатать, перевернуть вверх дном.

Огурчики в острой аджике

2,5 кг спелых помидоров, 1 кг красного сладкого перца пропустить через мясорубку, добавить по 200 г сахара, уксуса, растительного масла, 3 ст. л. (с верхом) соли. Массу размешать и варить 15 мин. Затем добавить 5 кг мелких, нарезанных кружочками, огурцов, варить, помешивая, 5 мин, добавить 2–3 измельченные головки чеснока, горький перец, варить еще 5 мин. Разложить по банкам, закатать и укутать.

Перец с помидорами в томатном соку

На 1 кг сладкого перца — 15 корней хрена, 20 г чеснока, 5 г зелени укропа.

Заливка: на 1 л томатного сока — 1 ст. л. соли.

Перец бланшировать 2–3 мин в кипящей воде, остудить в холодной воде, удалить семена, нарезать небольшими кусочками и выложить слоями вместе с мелкими помидорами. Нарезанную зелень положить на дно, а крупные помидоры нарезать и положить сверху.

Залить кипящим томатным соком с солью и стерилизовать в кипящей воде литровые банки 30 мин.

Нина Морозюк, г. Житомир

Помидоры с капустой

Рассол: на 3-литровую банку -1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 50 мл уксуса, 2 таблетки аспирина.

Помидоры выложить в банку, пересыпая нашинкованной капустой. Залить кипящим рассолом и стерилизовать 5—10 мин.

Помидоры с корицей

На дно 3-литровой банки положить 6 кусочков сладкого перца, на них — помидоры, сверху выложить еще 2 кусочка перца. Залить кипятком на 20 мин. Воду слить и приготовить маринад.

Маринад: на 1,2 л — 1,5 ст. л. соли, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса, корица — на кончике ножа.

Прокипятить 1 мин, разлить по банкам и закатать.

Помидоры с медом

Помидоры разрезать пополам, лук нарезать кружочками, все выложить слоями.

Маринад: на 1,5 л воды — 2 ст. л. соли, 6 ч. л. сахара, 1,5 ст. л. меда.

Маринад закипятить, снять пену, сняв с огня, и влить 2 ст. л. уксуса. В банки положить лавровый лист, перец, гвоздику. Стерилизовать литровую банку 5 мин, 2-литровую -10 мин, 3-литровую — 15 мин.

Салат из кабачков с помидорами

2 кг кабачков, 5 больших красных помидоров, 100 больших луковиц, 5–6 болгарских перцев, 1 ст. воды, 1 ст. растительного масла, 1 ст. томатной пасты, 1 ст. л. уксусной эссенции (или 8 ст. л. уксуса), 1 ст. сахара.

Нарезать по отдельности кольцами лук и помидоры, нарезать соломкой кабачки и перец. В глубокой посуде смешать воду, растительное масло, томатную пасту, уксус, сахар, поставить на огонь и довести до кипения. Добавить кабачки и проварить 10 мин. Затем всыпать лук, проварить, помешивая, 10 мин. Добавить болгарский перец, варить еще 10 мин, добавить помидоры и опять проварить 10 мин. Разложить по банкам, закатать и укутать.

Салат из огурцов

4 кг огурцов разрезать вдоль на 4 части, столько же моркови очистить и натереть на терке для моркови по-корейски, добавить по 200 г сахара, растительного масла, уксуса и 3 ст. л. соли. Хорошо перемешать и оставить на 3 ч. Разложить по банкам и стерилизовать 30 мин. Закатать.

Огурцы в томатном соусе

5 кг огурцов, 2 кг помидоров, 4 болгарских перца, 2 стручка горького перца, по 1 ст. сахара и растительного масла, 2,5 ст. л. соли, 2 ст. л. уксусной эссенции, 1 головка чеснока.

Овощи пропустить через мясорубку, проварить 10 мин. Добавить сахар, растительное масло и соль, варить 5 мин.

Огурцы, нарезанные кружочками, всыпать в соус и проварить 5 мин, добавить уксусную эссенцию, растертый чеснок и варить 15 мин. Горячими разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Помидоры с водкой

По стерилизованным сухим 3-литровым банкам разложить помытые и просушенные помидоры (пряности не класть). Залить кипятком на 5 мин, слить, добавить в каждую банку по 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 3 ст. л. любой водки. Сразу залить кипятком, закатать банки, перевернуть вверх дном.

Огурцы с сухой горчицей

4 кг огурцов, 1 ст. сахара, 1 ст. уксуса, 1 ст. растительного масла, 1 ст. л. молотого перца, 1 ст. л. сухой горчицы, 0,5 ст. соли.

Огурцы разрезать на 4 части, добавить сахар, уксус, растительное масло, перец, горчицу, соль, оставить на 6 ч. Разложить по литровым банкам, залить соком и стерилизовать 40 мин. Закатать.

«Огуречик-огонек»

На 2,5 кг огурцов — по 175 г растительного масла, сахара, уксуса, 125 г соли, 1 ст. л. (без верха) молотого черного перца, по 1 ст. л. (с верхом) сухой горчицы и толченого чеснока.

Огурцы помыть и нарезать дольками одинакового размера, сложить в миску и засыпать туда специи, соль, добавить уксус, масло и сахар. Все хорошо перемешать. Дать постоять 2 ч, после разложить по литровым банкам и простерилизовать 30 мин. Банки закатать.

Выход: 3 литровые банки.

Огурцы с яблоками

Рассол: на 1 л. воды — 500 г сахара, 50 г соли, 10 листьев лимонника.

Огурцы и яблоки обдать крутым кипятком и плотно уложить в 3-литровую банку, добавить листья лимонника, трижды залить рассолом и закатать.

Помидоры с луком

Заливка:1 л яблочного сока, 30 г сахара, 30 г соли.

Помидоры бланшировать 30 с, выложить в банки, переложить кольцами лука, залить кипящим раствором и закатать.

Заливки достаточно одноразовой. А чтобы кожура у томатов не трескалась, надо сделать 2–3 прокола.

Зеленые помидорчики с орешками

На 1 кг зеленых помидоров -1 ст. ядер грецких орехов, 1 ст. семян кинзы, 1–2 зубка чеснока, винный уксус, стручковый перец и соль — по вкусу.

Твердые помидоры промыть холодной водой и залить на 15–20 мин кипятком, переложить в дуршлаг и дать стечь воде. Каждый помидор разрезать на 2 или 4 части.

Истолочь ядра грецких орехов, чеснок, перемешать, посолить, добавить толченый горький перец, толченые семена кинзы, винный уксус, тщательно перемещать. Затем эту массу перемешать с нарезанными помидорами, плотно разложить по банкам, залить сверху маслом, края банок тщательно обтереть и закатать. Хранить в прохладном помещении.

Помидоры «Пальчики оближешь!»

На дно подготовленных банок положить нарезанную зелень, чеснок, влить 3 ст. л. растительного масла. Выложить зрелые, но не мягкие, плоды, сверху — 2 колечка репчатого лука.

Маринад: на 3 л воды — 3 ст. л. соли, 7ст. л. сахара, душистый перец, горький перец, лавровый лист.

Закипятить. Затем влить 1 ст. 9 %-го уксуса. Этим маринадом залить помидоры и стерилизовать 10–12 мин.

Для стерилизации банки с овощами опустить в емкость с холодной водой. Уровень воды должен доходить до плечиков банки. Чтобы банки не поднимались, поставить на них гнет. Вынуть банки, как только закипит вода в кастрюле. Рядом на плите должен кипеть рассол, разлить его по банкам и закатать.

Ольга Бреславец, с. Могиль, Днепропетровская обл.

Маринованные зеленые помидоры

Подобрать помидоры правильной формы (желательно небольшие сливки) и одинакового размера. Вымыть и разложить по банкам, положив между помидорами мелкие очищенные луковицы, стручки горького перца, веточки укропа, листья смородины и хрена. Прижать сверху грузом, залить кипяченым маринадом (на 3 л воды — 1 л уксуса, 350 г сахара, 250 г соли и 10 бутонов гвоздики, 10 горошин черного и душистого перца, 5 лавровых листов.

Банки с помидорами закатать и поставить в холодное место.

Маринованные помидоры с яблоками

Твердые красные и бурые помидоры разложить по 3-литровым банкам, застелив дно банок листиками вишни, смородины, сельдерея, хрена. Между помидорами положить кружочки лука, моркови, дольки твердых сортов яблок, полоски салатного перца, красного и зеленого. Добавить по 0,5 ст. соли, сахара и уксуса. Залить кипятком и стерилизовать 7—10 мин. Перед тем как закатывать, добавить 5–6 зубков чеснока и закатать. Перевернуть вверх дном и укутать.

Помидоры в растительном масле

На дно литровой банки положить 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 1 небольшую луковицу, нарезанную кольцами. Плотно уложить разрезанные пополам красные, с плотной мякотью помидоры (разрезом вниз). Сверху — несколько колец лука. Помидоры залить маринадом.

Маринад: на 1 л воды — 7-10лавровых листов, 15 горошин черного перца, 15 бутонов гвоздики, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. уксуса.

Стерилизовать 10 мин, накрыв крышкой. Перед тем как закатывать, в банку налить растительное масло (прокаленное), чтобы оно слоем покрыло маринад.

Помидоры в бочке

Помидоры, вода, 200 г соли, зелень укропа, листья вишни.

Свежесорванные помидоры сложить в бочку. Вверху и внизу положить укроп и листья вишни. Залить рассолом, добавить соль.

Помидоры со свеклой

Выложить в стерилизованную банку нарезанные кружочками 2 луковицы, 1 морковку, 1 яблоко, нарезанное дольками, 3 небольших кружочка свеклы. Заполнить помидорами (лучше брать сливки) и залить кипятком. Дать постоять 20 мин, затем воду слить. Второй раз залить рассолом.

Рассол: на 1,5л воды — 1 ст. л. соли (с верхом), 150 г сахара, 2 таблетки аспирина, 70 мл уксуса.

Закатать и укутать до полного остывания.

Т. Евтушенко, г. Дебальцево, Донецкая обл.

Помидоры

В чистую 3-литровую банку без специй выложить помидоры, предварительно каждый наколов со стороны плодоножки. Доверху залить банку с помидорами кипятком. Через 5 мин жидкость слить и довести до кипения. В банку всыпать 6 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, влить 1 ст. л. яблочного уксуса. Залить кипящей заливкой и закатать, укутать до полного остывания.

Томатный соус с горчицей

2 кг помидоров, 3 очень крупные луковицы, 10–15 г порошка горчицы, 50 г сахара, 30 г соли, 100 г растительного масла, зелень, лавровый лист — по вкусу.

Помидоры и лук мелко нарезать и поджарить на растительном масле. Добавить 5–7 ст. л. горячей воды, порошок горчицы, специи. Варить около 1 ч до загустения. Разложить по пол-литровым баночкам и простерилизовать 5–9 мин. Закатать.

Помидоры в желе

Помидоры, лук, болгарский перец.

Заливка: 1 л воды, 75 г сахара, 60 г соли, 3 ч. л. желатина.

Лук нарезать кольцами, помидоры и перец — четвертинками. Выложить по банкам. Довести до кипения заливку, снять с огня и влить в нее растворенный желатин. Горячей заливкой заполнить банки и стерилизовать пол-литровые 5–7 мин, литровые — 8-10 мин.

Огурцы «Бабушкины»

В чисто вымытую 3-литровую банку положить 10 листиков крапивы, 1 лист хрена, 4 зубка чеснока, по 1 смородиновому, вишневому и дубовому листочку. Плотно уложить огурчики и всыпать 3 ст. л. крупной соли.

Для рассола вода должна быть чистая родниковая или колодезная, не водопроводная. Залить холодную сырую воду в банку так, чтобы сверху можно было влить 100 г спирта или самогона-первача. Жидкость должна немного переливаться через край банки. Закрыть плотно капроновой крышкой. Хранить в погребе.

Помидоры в овощной заливке

9 кг сладкого перца, 3 кг мелких помидоров, 4 больших пучка зелени петрушки.

Перец нарезать кусочками, бланшировать 5 мин в кипящей воде. Помидоры разложить по литровым банкам вперемежку с перцем и нарезанной зеленью. Залить заливкой.

Заливка: 5 кг помидоров пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. воды, 4 ст. л. соли (без верха) — закипятить. Стерилизовать 1 ч, закатать.

Мария Гордый, г. Киев

Помидоры «Новогодние»

Небольшие твердые, чисто вымытые и обсушенные помидоры сложить в чистую сухую банку, залить рафинированным растительным маслом и закрыть капроновой крышкой.

Помидоры хранятся 2–3 месяца.

Соус «Бесподобный»

4 кг спелых помидора, 3 стручка горького перца — пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить по 1 ст. сахара и растительного масла, поставить на огонь и кипятить в течение 10 мин.

В это время промыть под проточной водой 9 баклажанов и нарезать их кружочками. В прокипевшую пасту добавить баклажаны и кипятить еще 5 мин. Затем добавить 15 сладких перцев, нарезанных соломкой, и кипятить еще 5 мин.

Перед окончанием варки влить 0,5 ст. уксуса, посолить по вкусу и положить несколько зубков мелко нарезанного чеснока. Дать еще соусу прокипеть и разлить по подготовленным банкам. Закатать.

Этот соус любые макаронные изделия превратит во вкуснейшее блюдо, которое не стыдно подать гостям.

«Кусачка»

3 ст. томатного сока, 2 стручка жгучего перца, очищенного от сердцевины, 10 свежих листиков кориандра, 1 ст. л. лимонного сока, 0,5 ч. л. соли, 3 ст. л. тертого хрена, молотый черный перец — по вкусу.

Все смешать, сложить в банку и — и в холодильник. Хранить долго без стерилизации. Отличная приправа для любителей острых ощущений!

Салат «В зиму»

По 1 кг капусты, моркови, перца, лука, помидоров, огурцов, 200 мл уксуса, 2 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 0,5 л растительного масла.

Капусту нашинковать, морковь натереть на терке, перец нарезать соломкой, лук нарезать кружочками, помидоры нарезать дольками. Огурцы разрезать на 4 части, а затем пополам.

Влить в кастрюлю растительное масло. Когда масло закипит, положить лук, перец и проварить!0 мин, после чего добавить капусту и 1 ст. л. соли и еще проварить 10 мин.

Затем добавить морковь, хорошо закипятить и всыпать сахар, 1 ст. л. соли, влить уксус и последними положить огурцы и помидоры. Кипятить 30 мин. Содержимое вместе с соком разложить по стерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и укутать до полного остывания.

Огурчики «Прелесть»

На 4 литровые банки — 4 кг огурцов среднего размера.

Помыть и положить на 1,5 ч в холодную воду.

Приготовить заливку: соединить в одной миске 1 ст. сахара, 200 г растительного масла, 1 ст. уксуса, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. измельченного чеснока, 1 ст. л. сухой горчицы, 2 ст. л. молотого черного перца — все аккуратно перемешать.

Огурцы разрезать на 4 части, положить в миску с широким дном и залить приготовленным соусом. Оставить на 3 ч, периодически помешивая. Затем разложить по подготовленным банкам вместе с заливкой, аккуратно уплотнить, стараясь не помять. Стерилизовать 20 мин. Закатать, перевернуть вверх дном, укутать до охлаждения.

Чатни с тыквой

300 г помидоров очистить от кожуры (обдав кипятком) и семян, нарезать кубиками, 400 г тыквы нарезать так же, измельчить крупную луковицу и несколько зубков чеснока. Все положить в кастрюлю, добавить 1 ст. л. соли, 30 г изюма, 1 ч. л. имбиря, по 3 горошины горького и душистого перца, 250 г сахара, 0,5 л яблочного уксуса, варить 1 ч на медленном огне, разложить по стерилизованным банкам.

Соус «Крымский»

3,5 кг сладкого красного перца, 2,5 кг томатной пасты, 310 г репчатого лука, 150 г сахара, 80 г соли, 150 г растительного масла.

Очищенный и пробланшированный перец пропустить через мясорубку, добавить к нему молодой душистый и горький перец, обжаренный лук, томатное пюре, прокипятить и горячим разложить по банкам, стерилизовать 30 мин, закатать.

«Паприкаш»

9 кг перца, 3 кг помидоров, 100 г зелени петрушки.
Заливка: на 1 л томатного сока — 20 г соли.

Перец нарезать небольшими длинными дольками, бланшировать 5 мин. Мелкие помидоры помыть и слоями с перцем уложить в литровые банки, переложить нарезанной зеленью петрушки. Сверху положить крупные помидоры, нарезанные дольками, залить кипящим томатным соком с солью и 1 ч стерилизовать в кипящей воде.

Помидорный мармелад (старинный рецепт)

На 5 кг помидоров: 1 кг сахара, 0,5 ст. л. салициловой кислоты, 1 ст. воды.

Помидоры сварить в воде, отцедить и снова поставить на огонь, но уже с сахаром. Варить до желеобразной консистенции. При снятии с огня, добавить салициловую кислоту. Готовый мармелад можно хранить в банках, накрытых целлофаном или полотном.

Перец в томатном пюре (лечо)

На 10 банок емкостью 0,5 л: 4 кг сладкого перца, 5 кг свежих помидоров, 300 г сахара, 50 г соли.

Перец моют, вырезают плодоножки и удаляют семена. Затем нарезают продольными полосками и перемешивают с томатным пюре, добавляют сахар и соль, после чего кипятят в течение 10 мин. Горячую смесь раскладывают по банкам и стерилизуют с момента закипания воды в кастрюле: банки емкостью 0,5 л — 30 мин, 1 л — 40 мин.

Валентина Бодил, с. Жданы, Полтавская обл.

Салат из огурцов в собственном соку

На 4 кг огурцов — по 200 мл уксуса, растительного масла, 200 г сахара, 2 головки чеснока, 1 ч. л. молотого черного перца, соль — по вкусу.

Чеснок натереть на мелкой терке. Огурцы помыть, разрезать вдоль на. 4 части, а затем еще пополам, положить в большую эмалированную кастрюлю. Добавить уксус, сахар, растительное масло, сок, молотый *черный* перец, чеснок. Все перемешать и поставить на 3 ч. Потом огурцы аккуратно разложить по стерилизованным банкам, влить жидкость и стерилизовать литровые банки с момента закипания 15 мин, после чего закатать.

Салат из огурцов

5 ***кг свежих огурцов, 1 кг лука, 300 г зелени укропа, по 200 г зелени петрушки, сельдерея, кинзы, 0,5 л растительного масла, 1 ст. уксуса, 5 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, черный перец горошком, лавровый лист.***

Огурцы разрезать вдоль на 2 половинки, а затем поперек мелкими дольками, зелень измельчить, лук нарезать кольцами. Все перемешать оставить на 30 мин. Затем переложить в большую посуду, влить масло, уксус и все остальные ингредиенты, поставить на огонь, довести до кипения и, постоянно помешивая, варить, пока огурцы не изменят цвет. В горячем виде разложить по стерилизованным банкам, закатать. Салат очень нежный.

Огурцы в яблочном соке

Вместо уксуса можно использовать любой ягодный сок. Особенно вкусными оказываются огурцы, законсервированные в соке черной смородины.

Огурцы обдать кипятком и сразу опустить в холодную воду. На дно подготовленных баночек выложить зонтики укропа, листики черной смородины, по 2 зубка чеснока и 1 кусочку хрена. Затем заполнить их огурцами, желательно маленькими. На 1 л заливки, состоящей из 1 ст. сока и 3 ст. воды, положить 1 ст. л. соли, закипятить и залить огурцы.

Банки стерилизовать 10–15 мин и закатать. Охладить, перевернуть.

Салат с рисом и помидорами

3 кг помидоров, по 1 кг перца, лука, моркови, 500 г растительного масла, 100 мл уксуса, 1 ст. сахара, 1 ст. вареного риса, 3 ст. л. соли.

Лук нарезать и 15 мин кипятить в 500 г растительного масла. Затем добавить гуда тертую морковь и кипятить еще 15 мин. После этого добавить нарезанные помидоры, перец, уксус, соль, сахар и кипятить еще 20 мин. Далее добавить нарезанные помидоры, перец, уксус, соль, сахар и кипятить еще 20 мин. В общей сложности все овощи кипятить 55–60 мин. Затем в овощную массу добавить рис и кипятить еще 30 мин на медленном огне. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Огород в банке

На 3-литровую банку: 7–8 огурцов, по 1 луковице, моркови, кабачку, 3–4 болгарских перца, 1 кочан капусты, 3–4 зубка чеснока, зелень.

Маринад: 1,5 л воды, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 100 мл уксуса (варить 15 мин).

Все овощи помыть, почистить, капусту разрезать на 4 части. В банки на дно положить зелень укропа и петрушки. Далее выложить овощи в такой последовательности — огурцы, лук, морковь, перец, капуста, чеснок, помидоры.

Залить овощи горячим маринадом и стерилизовать 15–20 мин. Закатать.

Салат из помидоров — I

5 кг помидоров, 1 головка чеснока, 2 большие луковицы, 2 болгарских перца, зелень укропа, петрушки, 1 небольшой пучок сельдерея.

Помидоры разрезать на 4–8 частей, заполнить ими банки и залить заливкой.

Заливка: на 1 л кипяченой воды — 3 ст. л. (без верха) сахара, 1 ст. л. (без верха) соли, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса.

Прокипяченным и остуженным рассолом залить помидоры. Стерилизовать литровые банки 10 мин, 3-литровые — 25 мин на медленном огне.

Салат из помидоров — II

3 кг помидоров, 1,5 кг моркови, 1,5 кг лука, 100 г соли.

Маринад: по 300 г растительного масла, сахара, 5–6 горошин душистого перца, 5–6 лавровых листов.

Помидоры нарезать дольками, лук — крупными кольцами, морковь натереть на крупной терке, все сложить в кастрюлю, добавить соль и перемешать. Оставить на 12 ч.

Залить кипящим маринадом овощи (предварительно слить с овощей жидкость), разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Квашеные помидоры

На 10 л холодной воды — 500 г сахара, 300 г соли, 500 мл уксуса.

Наполнить 3-литровую банку помидорами, на дно положив: 3 зонтика укропа, 6 зубков чеснока, зелень петрушки. Наполненные банки залить хорошо размешанным рассолом, добавить 3 таблетки аспирина, зонтик укропа. Закрыть капроновой крышкой и — в подвал или на нижнюю полку холодильника.

Консервированные помидоры

Наполнить банку помидорами.

На 3-литровую банку — 1 веточка петрушки, 6 зубков чеснока, 0,5 стручка горького перца, полукольца лука, «листики»- болгарского перца, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли и 1 ч. л. (без верха) лимонной кислоты.

Стерилизовать на медленном огне 13 мин.

Аджика

2,5 кг сладкого перца, 200 г горького перца, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса, 1 кг помидоров, 1 пучок зелени петрушки, 8-10 яблок «Антоновка», 1 ст. л. соли.

Овощи помыть, почистить и пропустить через мясорубку. Прокипятить полученную массу в емкости из «нержавейки» 15–20 мин. Разложить по стерильным банкам. Закатать.

Салат из помидоров и огурцов

По 1,5 кг помидоров, огурцов, 750 г лука, 250 г растительного масла, по 2,5 ст. л. уксуса, сахара, 2 ст. л. (без верха) соли.

Стерилизовать 15–20 мин.

Салат из овощей

3 кг перца, 1 кг помидоров, 1 средняя тарелка измельченного лука, 1 тарелка (с верхом) моркови, натертой на крупной терке, зелень — по вкусу.

Влить в казанок 300 г растительного масла и тушить, пока не станет мягким перец, добавить 3 лавровых листа и 10 горошин черного перца.

В конце добавить соль, сахар и уксус по вкусу. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Огурцы в томате

На дно литровых банок положить зелень укропа и петрушки, перец горошком, 1 зубок чеснока, заполнить небольшими, разрезанными на четвертинки огурцами, залить маринадом, прокипяченным 3 мин, и стерилизовать 40 мин.

Маринад: на 5 литровых банок -1,5 л воды, по 200 г сахара, томат — ной пасты, уксуса, 150 г растительного масла, 2 ст. л. соли.

Консервированные помидоры в собственном соку

На дно 3-литровой банки — зелень петрушки, 5 зубков чеснока, сладкий перец для украшения и вкуса, кольца лука.

Банки заполнить помидорами. Залить хорошо прокипяченным томатным соком, добавить 1 ст. л. соли и 2 ст. л. сахара. Стерилизовать на медленном огне 40–50 мин. Эти помидоры получаются твердыми. Их можно зимой фаршировать, а сок использовать для борща.

Зеленые помидоры

На дно 3-литровых банок положить лавровый лист, укроп, перец горошком. Помидоры сверху надрезать и вложить внутрь кусочек зубка чеснока, кусочек моркови, листик петрушки. Уложить плотно в банки, дважды залить кипятком, третий раз — заливкой. Закатать.

Заливка: на 6 л воды — по 1 ст. соли и сахара, 2 ст. уксуса*

Огурцы в тыквенно-яблочном соке

Огурцы обдать кипятком, сложить в стерилизованную банку и залить трижды кипящим раствором: 1 л тыквенного сока, 300 мл яблочного сока, по 50 г соли и сахара. Закатать.

Помидоры «Деликатесные»

Твердые помидоры бланшируем 1 мин, выкладываем в 3-литровую банку, добавляем эстрагон, листья мелиссы и трижды заливаем заливкой: на 1 л воды — 300 мл сока красной смородины, по 50 г меда и соли. –

Помидоры с крыжовником

Крыжовник наколоть деревянной спичкой и пересыпать им помидоры, предварительно бланшированные. Трижды залить кипящим раствором: на 1 л воды — по 50 г соли и сахара. Закатать.

Кабачки с помидорами

На дно литровой банки положить несколько веточек укропа, петрушки, 1 маленький помидор или половинку большого. Кабачки нарезать кружочками и сложить в банку. Залить кипящим рассолом и стерилизовать 7-10 мин.

Рассол: 3 ст. воды, 1,5 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 рюмка (граненая) 9 %-го уксуса, лавровый лист, перец горошком — по вкусу.

Помидоры, фаршированные овощами и рисом

3 кг помидоров, 1,5 кг моркови, 50 г пастернака, 100 г кореня петрушки, 100 г сельдерея, 300 г репчатого лука, 1 пучок зелени укропа, 100 г соли, 250 г риса, 100 г сахара, 400 г растительного масла, 10 горошин душистого перца.

Соус: 3 кг помидоров, мякоть фаршированных помидоров, 30 г сахара, 20 г соли.

С помытых помидоров срезать со стороны плодоножки кружочки толщиной 0,3 см и ложкой удалить сердцевину.

Все овощи помыть, нарезать соломкой, слегка обжарить и добавить зелень, посолить. Рис промыть и отварить до полу готовности, промыть холодной водой, смешать с овощами и оставшимся растительным маслом. Наполнить помидоры фаршем. Помидоры и мякоть помидоров пропустить через мясорубку, добавить сахар и соль. Поставить на огонь и довести до кипения. В литровые банки выкладывать помидоры по 7–8 штук. Залить соусом, накрыть крышками и стерилизовать 1 ч. Закатать.

Помидоры быстрого приготовления

На 3-литровую банку — помидоры, вишни, листья смородины, хрен, 2 пучка зелени укропа, 50 г соли, 100 г сахара, 50 мл уксуса.

Выложить в банки специи, листья смородины, вишни, хрен, помидоры, измельченную зелень укропа. Залить 2 раза кипяченой водой на 20 мин, 3 раза — маринадом. Маринад готовить, как в предыдущем рецепте.

Салат из огурцов с горчицей

4 кг огурцов, по 3 ст. л. соли, нарезанной зелени петрушки, 6 зубков чеснока, по 1 ст. растительного масла, сахара, уксуса, по 1 ст. л. сухой горчицы, молотого черного перца.

Огурцы нарезать разной формы и засыпать всеми специями, оставить на 3 ч, чтобы огурцы пустили сок, периодически помешивая. Затем разложить по банкам, разделить равномерно всю жидкость, которая появилась, и простерилизовать литровую банку 15 мин. Закатать.

Кабачки (огурцы) «Вкусные»

Кабачки нарезать, разложить по банкам, добавить зелень укропа, лавровый лист, перец горошком, чеснок, хрен. Залить маринадом и стерилизовать литровые банки 10–12 мин. Таким же маринадом можно залить нарезанные огурцы (можно использовать большие), добавив много зелени, но без чеснока и хрена. Получится очень вкусный салат и отменная закуска.

Маринад: на 2 л воды — 300 мл уксуса, по 100 г сахара, соли.

Консервированный салат «Столичный»

По 2 кг зеленых или розовых помидоров, зеленого сладкого перца, белокочанной капусты, огурцов, лука, по 20 горошин душистого перца, бутонов гвоздики, лавровых листов, 200 г соли, 2–3 ч. л. уксусной эссенции, 400 г растительного масла.

Все овощи нарезать соломкой, добавить гвоздику, перец, лавровый лист и все тщательно перемешать. Разогреть растительное масло, охладить и залить им нарезанные овощи, перемешать и разложить по банкам. Стерилизовать пол-литровые банки 20 мин.

Салат из зеленых помидоров

Очистить, помыть и нарезать мелкими дольками 3 кг зеленых помидоров. Натереть 1,5 кг моркови, нарезать кружочками 1,5 кг лука. Сложить все в эмалированную посуду, добавить 100 г соли и оставить на 12 ч.

Маринад: 300 г растительного масла, 300 мл 9 %-го уксуса, 300 г сахара, 5–6 горошин черного перца, 5–6 лавровых листов — закипятитъ в эмалированной кастрюле.

Слить жидкость с помидоров, залить маринадом, перемешать и поставить на огонь. После закипания варить 30 мин, помешивая. Затем разложить по пол-литровым банкам, закатать, укутать до полного остывания.

Помидоры с хвостиками

Выложить в 3-литровую банку помидоры с хвостиками, 1 салатный зеленый перец (на четыре части), 1 морковку, 1 большую луковицу (нарезанную), немного зелени укропа.

Первый раз залить кипятком, слить.

Приготовить маринад: 100 г соли и 100 г сахара на 1 банку (1,5л воды). В банку положить 3 таблетки аспирина и 100 мл 9 %-го уксуса, закатать. Хранить в прохладном месте.

Яблоки с помидорами

Выложить помидоры, сладкий перец, яблоки (лучше антоновку), залить кипятком на 10 мин, слить, залить маринадом, закатать.

Маринад: на3 л банку — 3 ст. л. соли, примерно 1,5 л воды, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса, чеснок, лавровый лист, перец горошком.

Патиссоны, консервированные с чесноком

650 г патиссонов диаметром 7-10 см, 10 г зелени укропа, 6 г зелени сельдерея, 6 г листьев хрена, 5 г зелени петрушки, 0,5 г мяты, 2,5 зубка чеснока, 5 горошин черного горького перца, 1 лавровый лист, 350 мл заливки.

Молодые плоды перебрать, промыть, удалить плодоножки и соцветия, на 1–2 мин опустить в кипящую воду, затем — в холодную и хранить в ней до укладки в банки. На дно банок выложить измельченную зелень, чеснок, черный горький перец, лавровый лист, сверху — патиссоны, влить горячую (90 ˚С) заливку (940 мл воды, 50 г соли, 10 мл уксусной эссенции). Банки пастеризовать при 90 ˚С: пол-литровые -5 мин. литровые — 8 мин, 2-литровые — 15 мин. 3-литровые — 20 мин.

Наталья Толстошеина, г. Суходольск, Луганская обл.

«Десертные томаты»

Маринад: 1 ч. л. соли, 3 ч. л. сахара, 1–2 лавровых листа, 2–3 горошины черного перца, 3–4 бутона гвоздики, корица.

Заливаем 0,5 л воды и кипятим 3 мин, охлаждаем, процеживаем, добавляем 3 ст. л. 6 %-го уксуса и 1 ч. л. растительного масла.

В литровые банки кладем чисто вымытые, нарезанные дольками томаты, а сверху — ломтик репчатого лука. Заливаем маринадом. Затем закрываем банки крышками и стерилизуем 5-10 мин.

Огурцы в огурцах

Можно использовать перезрелые огурцы.

10 кг огурцов (хороших), 10 кг перезрелых огурцов, 300 г зелени укропа, 50 г листьев хрена, 30 г чеснока, 3 горьких перца, 700 г соли.

Огурцы уложить в посуду для соления вместе со специями, переслаивая их мелко нарезанными перезрелыми огурцами, смешанными с солью и специями.

Е. И. Таранова, г. Одесса

Помидоры — половинки

Помидоры, желательно твердые, разрезать пополам, выложить в банки срезом вниз. Каждый слой переложить луком (нарезать кольцами) и зеленью петрушки. На литровую банку положить: 1 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, 4–5 горошин перца.

Маринад: на 1 л воды — 2 ст. л. соли, 5 ст. л. сахара, 100 мл уксуса, 5 лавровых листов, горький перец — по вкусу.

Залить литровые банки маринадом и стерилизовать 10–15 мин, затем закатать.

Оксана Шеквта, г. Кременчуг, Полтавская обл.

Помидоры с фаршем

Сироп: на 5 л воды — / ст. сахара, 1 ст. соли, 1 бут. уксуса — все закипятитъ.

Фарш: 1 ст. очищенного чеснока, 10 салатных перцев, 10 морковок, 2–3 горьких перца.

Все пропустить через мясорубку, а морковь натереть.

Помидоры лучше брать в форме сливок. Помыть и надрезать сверху «шапочку», удалить немного мякоть, положить туда фарш и накрыть «шапочкой». Аккуратно сложить в баночку до горлышка и залить сиропом. Стерилизовать 10 мин в 3-литровой банке.

Галина Ведмидъ, г. Херсон, п. Зеленовка

Солянка в банке

По 1,5 кг моркови, репчатого лука, свежей капусты, огурцов, 1 л растительного масла, 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. уксусной эсенции, 0,5 кг сладкого перца, 300 г вареных грибов, 2 к? помидоров.

Морковь натереть на крупной терке, остальные овощи мелко нарезать, капусту нашинковать, огурцы — тонкими колечками.

В кипящее масло положить морковь — пусть кипит 5 мин, добавить лук — еще 5 мин, затем все остальные овощи и тушить под крышкой 30–40 мин, посолить по вкусу, добавить эсениию, перец.

Закатать в стерилизованные банки. Зимой нашинковать головку свежей капусты и в нее добавить литровую банку закатанной солянки, протушить 30 мин — и как будто из свежих овощей солянка.

Томаты в соке крыжовника с хреном

2 кг томатов, 300 мл сока крыжовника, 100 г кореньев хрена, 1 л воды, 100 г сахара, 50 г соли.

Томаты помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки. Очищенный хрен нарезать кружочками. Воду, сахар, соль, сок крыжовника нагреть до кипения и провести трехкратную заливку, после чего банки закатать.

Для получения сока из крыжовника надо залить его кипящей водой, довести до кипения и протереть ягоды через сито.

Томаты, маринованные с крыжовником

Помидоры и крыжовник помыть, наколоть вилкой со стороны плодоножки, выложить плотно в банки. Залить кипящим маринадом (на 1 л воды: 50 г соли. 100 г сахара, уксус можно не добавлять), простерилизовать. Банки закатать.

И.П. Музыка, г. Ровно

Помидоры дольками

Помидоры нужно брать только твердые.

Сливки разрезать на 2 части, круглые — на 4 части, если мелкие — на 2 части.

Складывать в литровую банку: 2 веточки петрушки (можно сельдерея), лук, чеснок, помидоры; сверху — зелень петрушки. Лук нарезать кольцами (I—2 на банку), чеснок — поперек дольками (2 зубка), лук и чеснок — на дно, в середине и сверху. Влить 1 ст. л. масла и 1 ст. л. уксуса. Залить горячим маринадом: 6 ст. воды, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли. Стерилизовать 5 мин. Маринада хватает на 4–5 банок.

Огурцы (салат из огурцов)

Молодые огурцы с мелкими недоразвитыми семенами помыть и, не бланшируя, разрезать на поперечные кружочки не толще 3 мм. Эти кружочки плотно уложить в форму и заморозить. Потом оттаивать при комнатной температуре.

Срок хранения — 6 мес.

Консервированные огурцы «Любимый корнишон»

Отобрать маленькие огурчики, помыть, залить холодной водой на 2–3 ч. Тем временем подготовить банки (1 л), зелень сельдерея, листья и корень хрена, зонтики укропа, лавровый лист, перец горошком и красный горький перец, веточки острогона (тархуна), чеснок.

В чистые банки выложить по 1 лавровому листу, по 5 горошин перца, 5 кружочков корня хрена, половину нарезанного листа хрена, зонтик укропа (большого), по 1 веточке сельдерея и острогона (если есть), кусочек красного горького перца, огурцы, чеснок (2 зубка). Кипящей водой залить огурцы, подождать 3–4 мин, воду слить и закипятить, опять залить огурцы на 3–4 мин. Слить воду, кипятить, тем временем в каждую банку положить по 1 ст. л. соли (без верха) и по 2–2,5 ст. л. 9 %-го уксуса, залить кипятком и сразу закатать. Банки перевернуть и охладить (не укутывать). Получаются очень вкусные и хрустящие корнишончики. Это самая любимая закуска моих друзей.

Помидоры, квашенные в капусте

10 кг капусты, 5 кг помидоров, 380 г соли.

Красные плотные томаты вымыть и наколоть спичкой со стороны плодоножки. Капусту нашинковать, выложить в тару для заквашивания: слой капусты, на него — слой томатов плодоножками вверх, вплотную друг к другу. Укрыть помидоры слоем капусты, потом опять помидоры и в таком порядке заполнить всю тару. Каждый слой пересыпать солью и добавить по вкусу зелень сельдерея, листья вишни, смородины, кусочки горького перца. После этого накрыть чистой тканью, положить деревянный кружок и установить гнет. Если выделившегося сока мало, долить рассол (на 1 л воды -50 г соли и 200 г сахара).

По такому рецепту можно квасить в капусте огурцы, добавляя веточки или семена укропа, а в капусту — морковь, а также очень вкусными получаются заквашенные в капусте яблоки.

Р.М. Любас, г. Умань, Черкасская обл.

Маринованные огурцы «Восторг»

На 3-л банку: 1,5 л воды, 2 ст. л. соли, бет. л. сахара, 2 ст. л. 9 %-го уксуса.

Огурцы замочить в холодной воде на 5–6 ч. Тщательно помыть, обрезать с двух сторон кончики.

В стерилизованную банку положить 2 зонтика укропа, кусочек хрена (корень), 3–4 зубка чеснока, 1/4 часть горького перца, по 3 листка смородины, вишни, мяты.

Огурцы положить в банку. Сварить заливку и сразу залить огурцы. Поставить стерилизовать до тех пор, пока они не станут менять свой цвет и не пойдут пузырьки со дна банки. Сразу закатать, перевернуть вверх дном.

Хорошо хранятся при комнатной температуре.

Закусочные помидоры

На 3-литровую банку — 1,8 кг помидоров, 3–4 луковицы, 1 морковка, 1 красный сладкий перец, зелень укропа, лавровый лист, перец горошком — по вкусу.

На 1 л воды — 40 г соли, 60 г сахара.

Лук нарезать толстыми кольцами, морковь — тонкими кружочками. Сладкий перец разрезать на 4–6 частей. Наполнить банки, дважды залить кипятком, а затем — маринадом. Закатать.

Ольга Рыбальченко, г. Измаил

Помидоры со свеклой

В простерилизованные 3-литровые банки раскладываем нарезанные кружочками 2 небольшие луковицы, 1 морковку, 1 яблоко (дольками), 3 кружочка столовой свеклы (не очень крупной). Заполняем банку красными помидорами (лучше сливками) и первый раз заливаем кипятком. Пусть постоят 20 мин, воду сливаем. Второй раз заливаем рассолом.

Рассол: 1,5 л воды, 1 ст. л. соли (с верхом), 150 г сахара, 2 таблетки аспирина, 70 мл уксуса.

Закатываем.

Ольга Федорова, с. Западное, Луганская обл.

Пестрое соленье

По 1 кг моркови, некрупного болгарского перца, мелких зеленых помидоров, 1 небольшая головка краснокочанной капусты, 2 головки цветной капусты, 10 головок очищенного чеснока, 1 кг мелкого лука.

Овощи очистить, краснокочанную капусту нарезать шашками, а цветную — разделить на соцветия. Лук, чеснок и морковь нарезать кружочками. Смесь сложить в таз, добавить болгарский перец и помидоры (целыми), пересыпать по вкусу солью и оставить на ночь.

На другой день овощи выложить в банку без сока и залить холодным рассолом (1 л воды, 1 л уксуса, 50 г соли, 2 ст. л. готовой горчицы). Хранить под гнетом в прохладном месте.

Помидоры с чесноком

Надрезать донышко помидора, положить в него мелко нарезанный зубок чеснока. Сложить помидоры в 3-литровую банку срезом вверх. Залить крутым кипятком. Выдержать 5 мин. На этой воде приготовить маринад.

Маринад: на 1 3-литровую банку — 1 ч. л. молотого черного перца, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 6 ст. л. 9 %-го уксуса.

Залить кипящим маринадом, закатать.

Огурцы мягкого посола

В приготовленные банки закладываем огурцы и пряности. Заливаем кипятком и выдерживаем 10 мин. Воду сливаем в кастрюлю, снова кипятим, добавляем 2 ст. л. соли (с верхом), 1 ст. л. сахара.

Заливаем этим прокипяченным раствором огурцы и выдерживаем снова 10 мин.

Снова заливаем раствор в кастрюлю, кипятим и в 3-й раз добавляем 50 мл 9 %-го уксуса. Заливаем горячим раствором огурцы и сразу же банки закатываем.

Лакомство в банке

Крупные помидоры (ломтиками) уложить в 3-литровые банки и залить кипятком (не до верха), затем выложить 200 г мелко нарезанного лука и 5 лавровых листов, всыпать 2 ст. л. соли и залить 100 г растительного масла. Стерилизовать в течение 25 мин. Закатать, перевернуть вверх дном для остывания и вынести в погреб.

Зеленые помидоры по-армянски

На 5 кг зеленых помидоров -300 г чеснока, 10–12 горьких перцев.

Все это. пропустить через мясорубку. 10 пучков зелени мелко нарезать. Разрезать зеленые помидоры пополам или на четвертинки, посыпать чесноком с перцем и зеленью. Складывать в банки плотно.

Рассол: 350–400 мл уксуса, 400–500 мл воды, 5 ст. л. соли (с верхом).

Закипятить рассол и залить помидоры. Стерилизовать 15 мин. Закатать крышками.

Лилия Бобрикова, г. Харьков

Помидоры в яблочном соке

Берем твердые, с толстой кожурой помидоры, бланшируем 30 сек, укладываем в 3-литровую банку, кладем 8—10 листочков лимонника, если лимонника нет — мелиссу, заливаем 2 раза кипятком, а третий раз — кипящим яблочным соком (на 1 л сока — 30 г соли и 30 г сахара), закатываем.

Валерия Билевич, г. Севастополь, АР Крым

Огурчики «Камышинские»

Этот рецепт необычен тем, что готовится не так, как мы привыкли: забудьте о стерилизации и 3-кратном заливе. Раскладываем по 3-литровым банкам специи: укроп, чеснок, листья смородины и то, что вы обычно кладете в огурцы. Красиво выкладываем огурцы и заливаем рассолом: на 1 л воды — 1 ст. л. (с верхом) соли.

Ставим для брожения на 3–4 дня. Когда огурцы готовы, сливаем рассол и выливаем его, огурцы в банке промываем водой из-под крана 2–3 раза и заливаем той же сырой водой из-под крана под самую крышку. Закатываем.

Стоят где угодно и сколько угодно! Не верите — проверьте!

Этот рецепт я вычитала очень давно (страшно сказать!) в 80-е годы прошлого века в каком-то журнале, а название они получили от г. Камышин, где их впервые сделали. С тех пор я делаю «Камышинские» огурчики каждый год!

Помидоры фаршированные

60 помидоров (сорт — «сливка»), 3 морковки (на терке), 6 сладких перцев (нарезать).

Помидоры нафаршировать морковью и перцем. На дно банки: чеснок, горький перец (кусочек), 1 лавровый лист, 5 горошин перца.

Выложить помидоры. Залить кипятком, пусть остынет вода, слить. Закипятить.

Приготовить рассол: 5,2 л воды, 350 мл 9 %-го уксуса, 150 г соли, 400 г сахара.

Залить помидоры рассолом. Брать небольшие банки — 1 л. Простерилизовать 5—10 мин. Закатать.

Юлия Володина, п. Коктебель, АР Крым

«Сказочные»

Отобрать красные спелые помидоры. Сладкий перец и лук нарезать кольцами.

В подготовленные 3-литровые банки выложить помидоры, пересыпая их кольцами лука и перца. Сверху положить веточку петрушки. Залить кипятком на 10 мин, слить. Добавить (на 5 3-литровых банок): 1 ст. соли, 1 ст. сахара, 4 ст. (неполных) 9 %-го уксуса — закипятить и залить банки. Закатать.

Зеленые помидоры «Пикантные»

Зеленые помидоры надрезать вокруг плодоножки, но крышечку не снимать! Вложить внутрь помидоров такую смесь: пропущенные через мясорубку сладкий и горький перец, чеснок, мелко нарезанную зелень укропа и петрушки. Прикрыть помидоры крышечкой, плотно выложить в посуду, прижать гнетом и залить заливкой: в 1 л воды растворить 1 ст. л. соли. Через 2–3 дня в комнате помидоры будут готовы к закусочному столу.

Квашеные помидоры с горчицей

Твердые помидоры выложить в кастрюлю, дно посыпать ровным слоем сухой горчицы. Переслоить помидоры пряностями: укропом, чесноком, душистым перцем, листьями смородины, вишни.

Залить рассолом: на 10 л воды — 300 г соли. Сверху накрыть листьями смородины, вишни и плотной салфеткой. Положить гнет. Через 6–7 дней помидоры поставить в холодное место, а через 30 дней можно кушать.

Салат из помидоров

3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, 1 кг моркови, 25 г сахара, 300 г растительного масла, 100 г соли, 200 мл 9 %-го уксуса.

Помидоры разрезать на 4 части, перец нарезать полосками (3–5 см), репчатый лук нарезать так, как на пассеровку, морковь нарезать стружкой. Все сложить в кастрюлю, добавить соль, сахар, уксус, растительное масло. Все хорошо перемешать и поставить в прохладное место на 6 ч. А потом варить 20 мин с момента закипания и еще горячим разложить по банкам. Закатать.

Помидоры круглый год

В литровую банку влить 1 ст. л. растительного масла, положить 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца, нарезанные дольками чисто вымытые помидоры, а сверху — ломтик репчатого лука. Залить маринадом.

Чтобы приготовить 1 л маринада, нужно взять 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 7—10 лавровых листов, 15–20 горошин черного перца, 20 бутонов гвоздики, корицу. Все это залить водой, кипятить 3 мин, затем охладить, процедить, добавить 0,5 ст. столового уксуса и 1 ч. л. желатина (растворить его так же, как для заливных блюд). Закрыть крышками и простерилизовать 5-10 мин.

Алевтина Савчук, г. Киев

Огурцы «Смородинка» (без уксуса)

Огурцы выложить в 3-литровую банку, переложить листьями черной смородины. Трехкратно залить кипящим раствором. После третьей заливки закатать.

Для раствора: 700 мл воды, 300 мл сока красной смородины, 50 г соли, 50 г сахара.

Огурцы «Калинка» (без уксуса)

Огурцы выложить в 3-литровую банку и трижды залить кипящим раствором. После третьей заливки закатать.

Для приготовления раствора калину отварить в воде, протереть, добавить соль и сахар, прокипятить 8—10 мин.

Для раствора: 300 г калины, 800 мл воды, 50 г соли, 50 г сахара.

Помидоры бурые чесноковые (без уксуса)

Бурые помидоры помыть и выложить в 3-литровую банку. Наполненные банки залить доверху холодным рассолом (25 г соли на 1 л воды). Банки накрыть крышками и оставить на 5 дней для брожения. После рассол слить, нагреть до кипения и вновь залить им банки. Через 5–7 мин рассол вторично слить, довести до кипения, залить банки с помидорами и сразу закатать.

Вместе с помидорами в банки заложить стручковый горький перец, укроп, чеснок, корень хрена, эстрагон.

Откроете зимой — объедение!

Огурчики «Корейские»

2 кг маленьких огурчиков разрезать вдоль на 4 части. Взять по 0,5 кг лука и болгарского перца, нарезать кольцами, 0,5 кг моркови натереть на терке для моркови по-корейски, 2 стручка горького перца нарезать мелко и смешать с 1 головкой мелко нарезанного чеснока. Добавить 1,5 ст. л. соли, по 100 г растительного масла, уксуса, сахара, дать постоять 3 ч. Разложить по подготовленным банкам. Стерилизовать пол-литровые банки 30 мин.

Нина Морозюк, г. Житомир

Зеленый помидор «Наш сад»

На 3 литровые банки.

Рассол: 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 л воды.

Кипятить, залить в банки с приправами на 3 дня, потом слить. Снова кипятить этот рассол, залить горячим. Закрыть капроновыми крышками.

Огурцы пряные со сладким перцем

Огурцы помыть и залить на несколько часов холодной водой. В чистые 3-литровые банки выложить огурцы, переложить сладким перцем, чесноком, добавить 1 стручок горького перца, вишневые и дубовые листья, укроп, 3 лавровых листа. Банки залить горячим раствором (2 ст. л. соли на 1 л воды). Через несколько минут раствор слить, опять довести до кипения и снова залить огурцы. Банки закатать.

Помидоры с крыжовником

Крыжовник наколоть и пересыпать им помидоры.

Заливка: на 1 л воды — 50 г соли, 50 г сахара. Уксус не класть!

Заливать 3 раза и закатать крышкой.

Огурцы в соусе

3 кг помидоров, 8 сладких перцев, 2 горьких перца, 5 луковиц, 2 головки чеснока.

Пропустить через мясорубку и варить 15 мин. Добавить 5 кг нарезанных огурцов, 1 ст. растительного масла, 1 ст. уксуса, 1 ст. сахара, 1,5 ст. л. соли, варить 40 мин, разложить по банкам, закатать.

Холодный способ засолки огурцов (под капроновую крышку)

На дно 3-литровой банки положить 10 вишневых листочков, 4 кусочка хрена, 3 зубка чеснока, 3 зонтика укропа, выложить огурцы. Сверху положить еще слой пряностей.

Залить огурцы некипяченой соленой водой доверху (на 1 л воды — 1 ст. л. соли).

Закрыть капроновыми крышками и поставить в погреб.